

BRIOCHE MOELLEUSE POUR 4 PERSONNES

Ingrédients :

Pour le levain :

50 g farine T45 ou gruau
35 g d'eau à 20 / 25°
10 g levure fraîche

Pour la pâte à brioche :

225 g farine T45 ou gruau
1 oeuf de grosseur moyenne (dans les 50 à 55 g)
125 g de lait
65 g de beurre pommade
40 g de sucre glace ou semoule
3 g sel fin de guérandebri

Confection du levain :

Dans le bol du robot mettre les 50g de farine T45 +35g d'eau +10 g levure fraîche émiettée et mélanger avec une spatule bois puis la bouler, la recouvrir des 225 g de farine T45 et laisser lever durant 30 mn environ à 24/25°.

Confection de la pâte à brioche :

A la fin de la levée, la farine mise sur le dessus est craquelée (sous la poussée du levain qui a doublé de volume) le pétrissage de la pâte peu commencer.

Ajouter l'oeuf sur le dessus, le lait, le sucre, le sel et le beurre pommade.

Pétrir avec le crochet du pétrin à vitesse 1 durant 10 mn et ensuite à la fin de ce temps pétrir à vitesse 2 durant 5 mn.

La pâte doit être lisse et élastique (prolonger de quelques mn si nécessaire)

Laisser lever dans le bol du robot durant 1h30 à 24/25° afin que la pâte double de volume.

A la fin de cette levée fariné le plan de travail et bouler délicatement la pâte sans la pétrir pour ne pas casser sa structure.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante

Huilez le moule et déposer la pâte dedans tout en la tassant doucement et la laisser lever de nouveau durant 2h à 2h30 jusqu'à ce que la pâte dépasse le bord du moule.

Enfourner dans le four préchauffé pour une durée de 30 à 35 mn

Le test de cuisson : lorsque que la lame d'un couteau est planté dedans celle ci doit ressortir sèche.